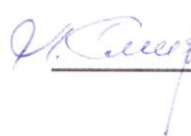


Қазақстан Республикасы білім және ғылым Министрлігі Солтүстік Қазақстан
облысы әкімдігінің
«Тайынша агробизнес колледжі» коммуналдық мемлекеттік мекемесі
КГУ «Тайыншинский колледж агробизнеса»

«БЕКІТЕМІН»
«УТВЕРЖДАЮ»
Директордың ООЖ
жөніндегі орынбасары
Заместитель директора
по УПР
 Л.В.Смирнова

ЖҰМЫС БАҒДАРЛАМАСЫ
РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА «Производственное обучения»

Специальность: 0508000 «Организация питания»

Квалификация: 050801 2 «Повар»

050802 2 «Кондитер»

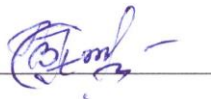
050804 2 «Официант»

Форма обучения очная на базе основного среднего образования

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель комиссии _____



Тайынша қ.-2020 ж.
г. Тайынша -2020 г.

1. Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа предназначена для реализации государственных требований к уровню подготовки и переподготовки специалистов по специальности: 0508000 «Организация питания», квалификации: 050801 2 «Повар», 050802 2 «Кондитер», 050804 2 «Официант»

обязательному содержанию по производственному обучению.

Общий объем на 1 курс - 126 часов, из них:

- производственное обучение – 126 ч.:

Общий объем на 2 курс - 486 часов, из них:

- производственное обучение – 272 ч.:

- производственная практика – 214 ч:

Общий объем на 3 курс - 684 часов, из них:

- производственное обучение – 314 ч.:

- производственная практика – 370 ч:

Настоящая рабочая программа предусматривает изучение общих сведений о предприятиях общественного питания. Технологический процесс обработки овощей. Виды нарезки.

Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом и рыб осетровых пород. Виды поступающего сырья из мяса, птицы. Показатели качества. Микрофлора мяса и мясопродуктов.

Технологические процессы приготовления бульонов (мясные, костные, мясокостные, рыбные, грибные), супов, основных соусов (красный, белый, сметанный, молочный, грибной, сладкий), блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей, блюд из припущенной и жареной рыбы (целиком, звеньями, порционными кусками), блюд из мяса, бутерброды, салаты, винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, мучных блюд и кулинарных изделий из теста, пресное и дрожжевое тесто; фарши, начинки национальных блюд и диетических блюд.

Настоящая рабочая учебная программа важнейшая составляющая часть учебно-производственного процесса и эффективная форма подготовки специалиста к трудовой деятельности. Базируется на знаниях, умениях и навыках обучающихся по предметам: «Технология приготовления пищи», «Организация производства в предприятиях питания», «Техническое оснащение», «Охрана труда», «Оборудование предприятий питания».

На производственном обучении необходимо (рекомендуется) проводить интеграцию с предметами «Организация и обслуживание в предприятиях питания», «Техническое оснащение», «Охрана труда».

Изучение материала следует излагать с учетом нормативных документов по вопросам организации питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять ассортимент и качество овощей, обрабатывать овощи в соответствии с правилами технологического процесса, определять потери при механической обработке. Готовить блюда из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей;

- определять вид рыбы, доброкачественность, оттаивать мороженную и вымачивать соленую рыбу, обрабатывать рыбу, нарезать порционные куски для различных видов тепловой обработки, готовить блюда из рыбы;
- обрабатывать нерыбные морепродукты (ассортимент от местных условий), оценивать качество п/ф из рыбы, определять условия и сроки хранения, готовить блюда из нерыбных морепродуктов;
- обрабатывать мясо, субпродукты, птицу, дичь;
- готовить п/ф из рубленного мяса (натуральные рубленные и с добавлением хлеба), определять нормы выхода крупнокусковых п/ф из говядины, свинины, баранины, заправлять с/х птицу и дичь разными способами, обрабатывать пищевые отходы птицы, готовить блюда из мяса и мясопродуктов;
- готовить бульоны (мясные, костные, мясокостные, рыбные, грибные);
- готовить и отпускать разные виды супов;
- готовить основные соусы;
- готовить каши различной консистенции и блюда из круп, готовить блюда из бобовых и макаронных изделий;
- обрабатывать яйца, готовить блюда из яиц и творога (холодные и горячие), определять качество и сроки реализации;
- готовить гарниры и соусы для холодных блюд;
- готовить и оформлять бутерброды, салаты, винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц;
- подготавливать свежие ягоды и фрукты к отпуску;
- пользоваться инструментами, инвентарем, оборудованием для приготовления мучных блюд и кулинарных изделий из теста. готовить пресное и дрожжевое тесто; фарши, начинки. Готовить мучные блюда и кулинарные изделия из дрожжевого теста;
- готовить национальные блюда различных кухонь;
- составлять технологические карты.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- общие сведения о предприятии общественного питания;
- правила ТБ, организация рабочих мест, правила санитарии и гигиены;
- технологический процесс обработки овощей, фруктов и ягод;
- технологический процесс обработки рыбы, мяса, мясопродуктов;
- приготовление п/ф для различных видов тепловой обработки;
- товароведную характеристику рыбного сырья, виды поступающего сырья из мяса, птицы. Показатели качества. Микрофлора мяса и мясопродуктов. Пищевые отравления их профилактика;
- сроки реализации и хранения;
- технологические процессы приготовления блюд из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей, блюд из припущенной и жареной рыбы (целиком, звеньями, порционными кусками), блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы, дичи, бутерброды, салаты, винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, компоты из свежих и сушеных фруктов, кисели разной консистенции, желе, муссы для массовой реализации, горячие сладкие блюда и горячие напитки массового спроса, мучных блюд и кулинарных изделий из теста, пресное и дрожжевое тесто; фарши, начинки, национальных блюд и диетических блюд, бульонов (мясные, костные, мясокостные, рыбные,

грибные), супов, основных соусов (красный, белый, сметанный, молочный, грибной, сладкий).

№ п/п	Тема	Общее кол-во часов
1курс		
2 полугодие		
ПМ 02 Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья		
1	Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	6
2	Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов	6
3	Механическая кулинарная обработка капустных и луковых овощей	6
4	Подготовка овощей к фаршированию	6
5	Обработка свежих овощей	6
ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов		
6	Приготовление бульонов	6
7	Приготовление красного основного соуса и его производные	6
8	Приготовление белого основного соуса и его производные	6
9	Приготовление рыбного бульона и соуса	6
10	Приготовление грибного соуса	6
11	Приготовление молочного соуса	6
12	Приготовление сметанного соуса и его производные	6
13	Приготовление яично-масляных смесей-соусов	6
14	Приготовление холодных соусов и желе	6
ПМ 04 Оформление и реализация готовой продукции		
15	Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей	6
16	Приготовление блюд из жареных овощей	6
17	Приготовление блюд из тушеных овощей	6
18	Приготовление блюд из запеченных овощей	6
19	Первичная обработка рыбы с костным скелетом	6
20	Приготовление полуфабрикатов из рыбы	6
21	Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы	6
	Общее количество часов	126
2 курс		
1 полугодие		
ПМ 02 Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья		
1	Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	6
2	Механическая обработка мяса и мясопродуктов	6
3	Приготовление мясных полуфабрикатов из говядины	6
ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов		
4	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	6
5	Приготовление мясной котлетной массы	6
6	Механическая обработка птицы	6
7	Приготовление полуфабрикатов из птицы	6
ПМ 04 Оформление и реализация готовой продукции		
8	Приготовление заправочных супов. Борщи	6

9	Рассольники. Щи	6
10	Приготовление супов с крупами, бобовых и макаронных изделий	6
11	Приготовление солянок	6
12	Приготовление овощных супов	6
13	Приготовление молочных супов и супов пюре	6
14	Приготовление холодных супов	6
15	Приготовление сладких супов	6
ПМ 02 Выполнение первичной кулинарной обработки с учётом особенностей используемого сырья		
16	Варка каш: жидких	6
17	Варка каш: рассыпчатых	6
2 полугодие		
18	Варка каш: вязких	6
19	Изделия из каш	6
20	Приготовление блюд и гарниров из бобовых	6
21	Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий	6
22	Приготовление блюд из яиц	6
ПМ 03 Выполнение тепловой кулинарной обработки продуктов с использованием различных способов		
23-24	Приготовление блюд из творога	12
25	Приготовление бутербродов	6
26-27	Приготовление салатов из свежих овощей	12
28	Приготовление рыбных холодных блюд	6
29	Приготовление мясных холодных блюд	6
30	Приготовление компотов и киселей	6
31	Приготовление сладких блюд	6
32	Приготовление изделий из жидкого теста	6
ПМ 04 Оформление и реализация готовой продукции		
33	Приготовление изделий из дрожжевого теста безопасным способом	6
34	Приготовление изделий из дрожжевого теста опасным способом	6
35	Приготовление изделий из пресного теста	6
36	Приготовление слоеного теста	6
37	Приготовление слоеного дрожжевого теста	6
38	Приготовление пирожкового теста	6
39	Приготовление сдобного теста	6
40	Приготовление изделий из вафельного теста	6
41	Приготовление из заварного теста	6
42	Приготовление из песочного теста	6
43	Приготовление изделий из бисквитного теста	6
44	Приготовление тортов	7
45	Контрольно-проверочные работы	7
	Общее количество часов	272
3 курс		
1 полугодие		

ПМ 05 Подготовка сырья и замес теста		
1	Охрана труда и пожарная безопасность на ПОП	6
2	Дрожжевое опарное тесто	6
3	Дрожжевое безопарное тесто	6
4	Дрожжевое слоеное тесто	6
5	Песочное тесто	6
6	Бисквитное тесто	6
7	Воздушное тесто	6
8	Сдобное пресное тесто, слоеное пресное тесто	6
ПМ 06 Разделка теста, формирование изделий из теста		
9	Жареные пирожки, беляши, сосиски в тесте	6
10	Формирование сдобной выпечки	6
11	Круассаны из слоеного дрожжевого теста	6
12	Сочни с творогом	6
13	Бисквитный рулет	6
14	Эклеры	6
ПМ 07 Выпечка мучных полуфабрикатов и изделий из теста		
15	Дрожжевой рулет с ягодами	6
16	Мясной пирог	6
17	Классический бисквит	6
18	Хворост, чак чак	6
19	Заварные пончики бенье	6
20	Самса из курицы	6
21	Татарские пирожки с мясом	6
22	Хачапури по аджарски	6
23	Куличи, ватрушки	6
24	Хлеб из льняной, гречневой и ржаной муки	6
25	Пряники	6
26	Булочки	6
27	Контрольная работа	6
ПМ 09 Оформление мучных кондитерских изделий		
28	Техника выполнения украшения тортов и пирожных белковым кремом	6
29	Техника выполнения украшения тортов и пирожных шоколадной глазурью	6
30	Украшения из сахарной мастики	6
31	Украшения айстингом	6
32	Украшения из масляного крема, бeze и взбитыми сливками	7
33	Контрольная работа	7
2 полугодие		
ПМ 10 Подготовка официанта к обслуживанию в соответствии стандартом предприятия		
34	Введение	6
35	Правила этикета	6
36	Основные правила обслуживания, методы обслуживания	6
37	Подготовка белья столового, посуды, приборов	6
ПМ 11 Презентация блюд по меню на государственном, русском и английском		

языках		
38	Подготовка рабочего места и личная гигиена официанта	6
39	Встреча гостей, прием заказа	6
40	Психология общения (квалификация гостей, коммуникативность)	6
ПМ 12 Подготовка обеденного зала к обслуживанию		
41	Алгоритм решения конфликтных ситуаций	6
42	Меню ресторана	6
43	Основы сервировки	6
44	Оформление стола	6
ПМ 13 Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета		
45	Сервировка стола	6
46	Обслуживание банкетов, фуршетов	6
47	Обслуживание детских мероприятий	6
48	Организация и технология обслуживания в барах и буфетах	6
ПМ 14 Обслуживание посетителей		
49	Техника подачи различных блюд	6
50	Формы расчета	6
51	Уборка зала ресторана, расстановка мебели	6
52	Контрольно-практическая работа	6
	Общее количество часов	314